



I FRITTI

Suppli.....	€ 2,50
Arancino broccoli e 'nduja*	€ 3,00
Crocchetta di patate e cacio.....	€ 2,50
Crocchetta di melanzane*	€ 3,00
Filetto di baccalà.....	€ 4,00
Fiori di zucca.....	€ 3,50
① Cipolla fritta.....	€ 3,00
Montanara.....	€ 5,50
Fritto misto.....	€ 12,00
Suppli, arancino broccoli e 'nduja, crocchetta di patate e cacio, 5 mozzarelline fritte, 2 anelli di cipolla	
Mozzarelline fritte (10 pezzi).....	€ 7,00
Ali di pollo fritte con salsa BBQ.....	€ 10,00
Nuggets di pollo* con tre salse (6 pezzi).....	€ 7,50
① Nuggets vegani con maionese vegana alla barbabietola (7 pezzi).....	€ 7,50
① Patatine fritte*.....	€ 4,00
① Chips.....	€ 5,00
Chips cacio e pepe.....	€ 5,50

DALLA CUCINA

Burratina di Andria (250 gr) con pomodori secchi.....	€ 12,00
Prosciutto e mozzarella di latte di bufala.....	€ 15,00
① Sformato di fave e cicoria.....	€ 8,00
Parmigiana di melanzane*.....	€ 8,50
Frisella con tonno, pomodorini, capperi e olive.....	€ 8,50
① Il Rosti.....	€ 5,50
① Caponata di melanzane, zucchine, uvetta e pinoli.....	€ 8,00
Patate al cartoccio con fonduta di fontina e guanciale croccante.....	€ 6,00
① Patate al forno.....	€ 5,00
① Verdura di stagione.....	€ 5,00
Radicchio alla piastra con fonduta al gorgonzola.....	€ 7,00

LE INSALATE

① Insalata mista.....	€ 5,00
Insalata Greca.....	€ 9,00
Caesar Salad.....	€ 9,00
① Insalata di zucchine, limone e mandorle.....	€ 8,00
Insalata di rucola, funghi, noci e caprino.....	€ 9,00

LE BRUSCHETTE

① Aglio e olio.....	€ 2,50
① Pomodoro e basilico.....	€ 3,00
Pomodoro e mozzarella di bufala.....	€ 5,00
Stracciatella e alici.....	€ 5,50
'Nduja e cipolla caramellata.....	€ 5,00

PIZZE ROSSE

① Marinara.....	€ 6,50
Pomodoro, aglio, olio e origano	
Margherita.....	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella e basilico	
Reginella.....	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di latte di bufala	
Napoli.....	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella e alici	
Bufalina.....	€ 10,00
Pomodoro, pachino, mozzarella di latte di bufala a crudo e basilico	
Funghi.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella e funghi champignon	
Capricciosa.....	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto crudo, uovo e olive	
Parmigiana.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane e parmigiano	
Diavola.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	
Amatriciana.....	€ 10,00
Pomodoro, guanciale, pecorino e peperoncino	
Pugliese.....	€ 11,00
Pomodoro, pomodoro pachino, alici, stracciatella, capperi e origano	
Calzone.....	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta e salame piccante	

PIZZE BIANCHE

① Focaccia.....	€ 5,00
Focaccia, olio e rosmarino	
Pachino.....	€ 9,00
Pachino e mozzarella di latte di bufala	
Fiori.....	€ 8,50
Mozzarella, fiori di zucca, alici	
Ortolana.....	€ 8,00
Mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini e cicoria	
Cacio e pepe.....	€ 9,00
Fiordilatte, pecorino romano e pepe	
Bresaola.....	€ 10,00
Focaccia, bresaola, rughetta e scaglie di grana	
Trevigiana.....	€ 10,00
Mozzarella, radicchio, gorgonzola e noci	
Quattro formaggi.....	€ 9,00
Mozzarella, provola, gorgonzola e grana	
Boscaiola.....	€ 8,00
Mozzarella, funghi e salsiccia	
Rosti.....	€ 9,00
Mozzarella, patate, pancetta e fontina	
Mortadella e stracchino.....	€ 11,00
Mortadella, stracchino e granella di pistacchi	
Affumicata.....	€ 10,00
Mozzarella, provola affumicata e speck	
Pigneto.....	€ 10,00
Mozzarella, provola affumicata, pomodori secchi, mandorle e basilico	
Calzone bianco.....	€ 10,00
Mozzarella, uovo, prosciutto cotto e parmigiano	

I PRIMI

Tonnarelli cacio, pepe e menta.....	€ 9,50
Paccheri all'amatriciana.....	€ 10,00
Mezze maniche alla carbonara.....	€ 10,00
Ⓢ Pici con pesto di zucchine e frutta secca.....	€ 10,00
Lasagna di verdure.....	€ 10,00
Ⓢ Zuppa di patate, carote e zenzero con crostini di pane e mandorle.....	€ 9,00

DALLA GRIGLIA

I nostri burger di carne vengono serviti al sangue e accompagnati da patatine fritte

Hamburger.....	€ 11,50
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, ketchup e maionese	
Bacon Cheese Burger.....	€ 13,50
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, pancetta, ketchup e maionese	
Rosti burger.....	€ 13,00
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, rosti di patate, silano affumicato, ketchup e maionese	
Bismarck burger.....	€ 13,50
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, uovo, ketchup e maionese	
Bufala burger.....	€ 14,00
180gr di carne di bufala, lattuga, pomodoro, burrata	
Pork burger.....	€ 13,50
180gr di carne di maiale, lattuga, pomodoro, 'nduja, provolone e maionese	
Pulled pork.....	€ 14,00
Carne di maiale sfilacciata, salsa BBQ e insalata di cavolo	
Pastrami di manzo.....	€ 15,00
160gr di manzo speziato, sottaceti, pane di segale e mostarda	
Ⓢ Vegan burger.....	€ 12,00
Burger vegetale, lattuga, pomodoro e maionese vegana alla barbabietola	
Tagliata di manzo (300gr) con patate al forno.....	€ 18,00
Bistecca di manzo (350gr) con patate al forno.....	€ 20,00
Galletto "Pastrami" con patate al forno.....	€ 17,00
Tagliata di pollo con patate al forno.....	€ 16,00
Ribs di maiale con salsa BBQ e patatine fritte.....	€ 15,00
Arrosticini di pecora (6 pezzi).....	€ 9,00
Scamorza affumicata alla piastra, rughetta e riduzione di aceto balsamico.....	€ 11,50

MENU BIMBI

Baby pizza o baby hamburger, patatine fritte, pallina di gelato, bibita o succo	€ 10,00
--	---------

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento ue 1169/2011. pertanto è disponibile presso la cassa un registro dei prodotti con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in essi contenuti.

I COCKTAIL

Spritz.....	€ 6,00
Aperol (o Campari, Rabarbaro, Cynar) & Prosecco	
Hugo.....	€ 7,00
Fiore di sambuco, Prosecco, foglie di menta e limone	
Negroni.....	€ 7,00
Campari, Vermouth rosso, Gin	
Americano.....	€ 7,00
Vermouth rosso, Campari	
Sbagliato.....	€ 7,00
Vermouth rosso, Campari, Prosecco	
Boulevardier.....	€ 8,00
Vermouth rosso, Campari, Bourbon, Gocce di Bitter	
Milano, Torino.....	€ 7,00
Vermouth rosso, Campari	
Caipirinha.....	€ 8,00
Cachaca, lime, sugar	
Daiquiri.....	€ 7,00
Rum, Lime, Sugar	
Montenegroni.....	€ 7,00
Amaro Montenegro, Gin, Vermouth rosso, Angostura bitter	
Moscow Mule.....	€ 8,00
Vodka, Lime, Ginger Beer	
Bloody Mary.....	€ 7,00
Vodka, Pomodoro, Limone, Sale, Pepe, Tabasco, Worchestershire Souce	
Old Fashioned.....	€ 8,00
Bourbon, Bitter, Sugar, Water	
Manhattan.....	€ 8,00
Bourbon, Vermouth rosso, Bitter, gocce di Maraschino	
Martini Cocktail.....	€ 8,00
Gin, Vermouth Dry	
Sour.....	€ 8,00
Con il distillato che preferisci. Con Albume o senza?	
Mojito.....	€ 7,00
Rum, Lime, Sugar, Menta, Soda	
Capiroska.....	€ 7,00
Vodka, Lime, Sugar	

MOCKTAIL

Virgin Mojito	€ 6,00
Succo di mela, lime, sugar, soda, menta	
Virgin Mary.....	€ 6,00
Pomodoro, limone, sale, pepe, tabasco, Worchestershire Souce	
Combo.....	€ 6,00
Cramberry, lime, Ginger Beer	

LE CARAFFE

1,5 l

Aperol Spritz.....	€ 25,00
Mojito.....	€ 28,00
Caipirinha / Caipiroska.....	€ 28,00

Cestino di pane fatto in casa.....	€ 1,50
------------------------------------	--------

Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo



LE BEVANDE

Coca Cola - Coca Cola Zero.....	€ 2,50
Coca Cola 1lt.....	€ 5,00
Aranciata San Pellegrino 20cl.....	€ 2,50
Cedrata Tassoni 18cl.....	€ 2,50
Chinotto Neri 20cl.....	€ 2,50
Campari Soda.....	€ 3,00
Crodino.....	€ 2,50
Succo di frutta bio.....	€ 3,00
Acqua 50 cl.....	€ 1,00
Acqua Naturale/Leggermente frizzante 75cl.....	€ 2,50
Vino sfuso..... 1 lt € 12,00 / ½ lt € 7,00 / calice	€ 4,00
Caffè.....	€ 1,50

Birra del Borgo

Lager..... 30 cl. € 4,50 / caraffa 1,5 lt.....	€ 16,00
Reale..... 30 cl. € 5,50 / caraffa 1,5 lt.....	€ 19,00
Cereali a rotazione..... 30 cl. € 5,00 / caraffa 1,5 lt..... (Enkir, Duchessa, Saracena)	€ 17,00
Luppolate a rotazione..... 30 cl. € 5,50 / caraffa 1,5 lt..... (My antonia, Reale extra)	€ 19,00
Birra del mese..... 30 cl. € 5,50 / caraffa 1,5 lt.....	€ 19,00

SPUMANTI E BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Dirupo sa.....	€ 18,00
Andreola - Glera - Veneto	
Franciacorta Brut.....	€ 30,00
Gatti - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardia	
Champagne Brut.....	€ 45,00
Pol Cochet - Pinot Nero, Chardonnay, Meunier Champagne	

BIRRE ARTIGIANALI

Birra Gluten free a rotazione 33 cl.....	€ 7,00
Blanche de Bruxelles 75cl - Brasserie Lefebvre..... Witbier non filtrata, frumento, coriandolo - Belgio	€ 12,00
Friska - Barley..... Blanche, alta fermentazione - Italia, Sardegna	€ 14,00
Brugse Zot - Brouwerij de Halve Maan..... Blond, ale d'Abbazia alta fermentazione - Belgio	€ 14,00
Triple 33cl - Maltus Faber..... Triple, alta fermentazione - Italia, Liguria	€ 6,00
Extra 50cl - Hasen Braue..... Helles, bassa fermentazione - Germania	€ 7,00
Weisse 50cl - Hasen Braue..... Weizen, alta fermentazione - Germania	€ 7,00
Arise 33cl - Burning Sky..... Session IPA, alta fermentazione - Inghilterra	€ 8,00
Vic Secret 33cl - Cloudwater Brew Co..... American Pale Ale, alta fermentazione - Inghilterra	€ 8,00
Duchessa - Birra del Borgo..... Saison con farro - Italia, Lazio	€ 14,00
Re Ale Extra 33cl - Birra del Borgo..... American pale ale, alta fermentazione - Italia, Lazio	€ 7,00
Enkir 33 cl - Birra del Borgo..... Saison, cereale enkir - Italia, Lazio	€ 6,00
Saracena 33 cl - Birra del Borgo..... Cereali, grano saraceno - Italia, Lazio	€ 6,00
American Ipa 33cl - Canediguerra..... American pale ale - Italia, Piemonte	€ 6,00



I VINI BIANCHI

<i>Pecorino 2016</i>	€ 19,00
<i>Tenuta i Fauri - Pecorino – Abruzzo</i>	
<i>Trebbiano d’Abruzzo Baldovino 2016</i>	€ 15,00
<i>Tenuta i Fauri - Trebbiano – Abruzzo</i>	
<i>Gewurztraminer 2016</i>	€ 20,00
<i>Zemmer - Gewurztraminer - Alto Adige</i>	
<i>Muller Thurgau 2017</i>	€ 18,00
<i>Cantina Merano - Muller Thurgau - Alto Adige</i>	
<i>Riesling 2016</i>	€ 20,00
<i>Zemmer - Riesling - Alto Adige</i>	
<i>Kata 2016</i>	€ 19,00
<i>Cantine L’Olivella – Catalanesca – Campania</i>	
<i>Greco di Tufo Alexandros 2016</i>	€ 19,00
<i>Colli di Lapio - Greco - Campania</i>	
<i>Sauvignon 2016</i>	€ 18,00
<i>Sirch - Friulano – Friuli</i>	
<i>Frascati Poggio Verde 2016</i>	€ 16,00
<i>Pallavicini - Bellone, Malvasia, Trebbiano – Lazio</i>	
<i>Rosti Bianco 2016</i>	€ 14,00
<i>Le Rose - Malvasia Puntinata, Verdicchio – Lazio</i>	
<i>Poggio della Costa 2016</i>	€ 17,00
<i>Sergio Mottura - Grechetto – Lazio</i>	
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 2017</i>	€ 17,00
<i>Pievalta - Verdicchio – Marche</i>	
<i>Blangé 2016</i>	€ 24,00
<i>Ceretto - Arneis – Piemonte</i>	
<i>Cataratto 2016</i>	€ 16,00
<i>Baglio di Pianetto – Cataratto – Sicilia</i>	
<i>Sole e Vento 2016</i>	€ 19,00
<i>De Bartoli - Grillo, Zibibbo – Sicilia</i>	
<i>Mon Blanc</i>	€ 16,00
<i>Les Cretes – Chardonnay, Petit Arvin, Pinot Grigio Valle d’Aosta</i>	

I VINI ROSSI

<i>Montepulciano d’Abruzzo Ottobre Rosso 2016</i>	€ 16,00
<i>Tenuta i Fauri - Montepulciano – Abruzzo</i>	
<i>Lagrein 2016</i>	€ 20,00
<i>Cantina Merano - Lagrein - Alto Adige</i>	
<i>Pinot Nero Festival 2016</i>	€ 21,00
<i>Cantina Merano - Pinot Nero - Alto Adige</i>	
<i>Aglianico del Vulture 2013</i>	€ 17,00
<i>Basilisco - Aglianico - Basilicata</i>	
<i>Vesuvio Rosso Vipt 2016</i>	€ 20,00
<i>Cantine l’Olivella - Piediroso - Campania</i>	
<i>Rosti Rosso 2016</i>	€ 15,00
<i>Le Rose - Cabernet Sauvignon, Cesanese - Lazio</i>	
<i>Barbera d’Alba Laura 2015</i>	€ 18,00
<i>Principiano - Barbera - Piemonte</i>	
<i>Dolcetto d’Alba 2016</i>	€ 17,00
<i>Ettore Germano - Dolcetto - Piemonte</i>	
<i>Primitivo 2015</i>	€ 18,00
<i>Antica Enotria - Primitivo - Puglia</i>	
<i>Negroamaro 2014</i>	€ 18,00
<i>Antica Enotria - Negroamaro - Puglia</i>	
<i>Etna Rosso 2014</i>	€ 23,00
<i>Masseria Setteporte - Ner. Mascalese, Ner. Cappuccio - Sicilia</i>	
<i>Nero d’Avola 2016</i>	€ 16,00
<i>Baglio di Pianetto - Nero d’Avola - Sicilia</i>	
<i>Syrah 2016</i>	€ 16,00
<i>Baglio di Pianetto - Syrah - Sicilia</i>	
<i>Bolgheri 2016</i>	€ 25,00
<i>Michele Satta - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego</i>	
<i>Chianti Classico 2015</i>	€ 24,00
<i>Castello di Monsanto - Sangiovese, Canaiolo e Colorino - Toscana</i>	
<i>Rosso di Montepulciano 2016</i>	€ 17,00
<i>Salcheto - Sangiovese, Canaiolo e Merlot - Toscana</i>	
<i>Morellino di Scansano 2016</i>	€ 18,00
<i>Terenzi - Sangiovese - Toscana</i>	
<i>Valpolicella Iperico 2016</i>	€ 19,00
<i>Valentina Cubi - Corvina, Rondinella e Molinara - Veneto</i>	



DISTILLATI & Co

<i>Grey Goose Vodka.....</i>	<i>€ 6,50</i>	<i>Martell Vs.....</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Gin Mare.....</i>	<i>€ 6,50</i>	<i>Berta Mompra'.....</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Hendrick's Gin.....</i>	<i>€ 6,50</i>	<i>Berta Valdavi.....</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Tanqueray Dry.....</i>	<i>€ 5,50</i>	<i>Amaro Del Capo.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Demoisseau Pure Cane....</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>Averna.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bacardi 8.....</i>	<i>€ 5,00</i>	<i>Fernet Branca.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Flor De Cana 12.....</i>	<i>€ 7,00</i>	<i>Jagermeister.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Zacapa 23.....</i>	<i>€ 8,00</i>	<i>Limoncello.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bourbon Maker's Mark....</i>	<i>€ 6,50</i>	<i>Lucano.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Rye Jim Beam.....</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>Mirto Monte Arcosu.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bushmillis Whiskey 10....</i>	<i>€ 5,50</i>	<i>Montenegro.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Laphroaig Quarter Cask..</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>Sambuca.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Talisker Storm.....</i>	<i>€ 7,00</i>	<i>Amaro Sant'Alberto.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Vida.....</i>	<i>€ 7,00</i>	<i>Vecchia Romagna.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Espolon Bianca.....</i>	<i>€ 5,00</i>		



I DOLCI

<i>Cheesecake</i>	€ 7,00
<i>Crema catalana</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo al caffè con salsa di cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Cremoso al limone, mandorle e meringhe</i>	€ 6,00
<i>Millefoglie</i>	€ 6,50
<i>Mousse al cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Gelati artigianali</i>	€ 5,00
<i>Sorbetti</i>	€ 5,00